

Steba Vakuumierer VK 12 DOUBLE SEAL

Einfach praktisch - Lebensmittel bleiben durch das Vakuumieren um ein Vielfaches länger frisch. Größere Mengen können problemlos konserviert werden und sind vor Gefrierbrand geschützt. Vakuumierte Lebensmittel sind beispielsweise auch perfekt vorbereitet, um sie schonend im Sous-Vide-Verfahren zuzubereiten.

Der Vakuumierer VK 12 von Steba passt mit seinem modernen Design in Schwarz/Edelstahl in jede Küche. Mit einer Absauggeschwindigkeit von 12 l/Min und einem Unterdruck von 0,8 bar kann er leistungstechnisch überzeugen. **Die Besonderheit dieses Gerätes ist seine Doppelschweißnaht. Damit haben Sie doppelten Schutz vor Auslaufen, wenn feuchte Lebensmittel vakuumiert werden.**

Der VK 12 verschweißt außerdem Folien bis 30 cm Breite. Mit seinen Automatikprogrammen: automatisches Absaugen, Versiegeln und Stopp-Funktion ist er außerdem sehr einfach zu bedienen. Die Extra-Versiegel-Funktion für einfaches, doppeltes oder verlängertes Versiegeln rundet die Bedienung perfekt ab. Zudem überzeugt er durch seine komfortable Einhand-Bedienung mit extra Handgriff für ein leichtes Einrasten, sowie durch die entnehmbare Vakuumkammer. Das macht eine Reinigung sehr leicht.

Ein wichtiges Produktmerkmal ist, dass der VK 12 durchaus für einen Langzeitbetrieb ohne Pause geeignet ist. Weitere Vorteile des VK 12 sind unter anderem der Schlauchanschluss und der im Lieferumfang enthaltene Vakuumschlauch. So können Sie auch Luft aus entsprechenden Behältern spielend leicht ziehen. Ebenfalls im Lieferumfang ist noch ein Folienschneider.

